



Pinot Noir 2013

FALSTAFF 92 Punkte
A LA CARTE 93 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Tank, Malolactic und 18 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques und 300l Fässer.

Beschreibung

Kräftiger, eleganter Pinot Noir mit kräftigem Tannin und sehr gutem Lagerpotential.

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte	18.09.2013
Abfüllung	11.05.2015
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	4,2
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	13-15°C

2013: Zwischen Regen und Hitze.

Nach einem milden Winter war das Frühjahr bis weit in den Juni hinein ungewöhnlich kalt und nass. Intensive Regenphasen prägten die erste Hälfte des Jahres und verzögerten den Vegetationsverlauf deutlich.

Ab Mitte Juni folgte ein abrupter Wetterumschwung: Es wurde heiß und trocken, so extrem wie selten zuvor. Zum ersten Mal wurden bei uns 40 Grad gemessen. Diese Phase hielt bis Ende August an, bevor erste Niederschläge einsetzten. Trotz dieser Gegensätze präsentierte sich die Lese stabil.

Die Trauben waren gesund und erstaunlich balanciert – ohne Hitzecharakter. Der Jahrgang brachte strukturierte, würzige Weine mit klarer Eleganz und bemerkenswerter Tiefe hervor. 2013 zeigt großes Lagerpotenzial.

**Biodynamisch
Vegan**

